Oktober 2025

Arche Noah

Das Magazin für Vielfalt



Rüben. Zeit.

Verlockende Ernte aus dem Untergrund.

Magazin 2/2025, SM 22Z043077 N. Fotos: Rupert Pessl, Olexandr Panchenko/Shutterstock.com



Wildes Obst
Es gibt sie noch, die wilden Vorfahren unserer Obstarten

Überzeugungsarbeit
ARCHE NOAH spielt eine wichtige politische Rolle – auch in Brüssel

Erbstücke
Über Landsorten, Familiensorten und alte Hofsorten

Inhaltsverzeichnis



Permaveggies! Überraschende Alternativen zum Spargel



„Unter freiem Himmel“! Wir suchen die beste Freiland-Paradeiser-Zuchtlinie



Bürokratie: Das neue EU-Saatgutrecht erdrückt die Vielfalt auf dem Feld

3 Editorial
Leitartikel von Volker Plass

4 Gemüse-Erbstücke im eigenen Garten
Was macht eigentlich eine „alte“ Sorte aus?

6 Wer bekommt ein Patent auf die Natur?
„Erfunden“ oder „gefunden? Saatgut muss Gemeingut bleiben!

8 Die wilden Ahnen unseres Obstes
Über Vogelkirsche, Kirschpflaume, Schlehe, Holzbirne und Co.

10 Obst-Pat:innen sichern die Sortenvielfalt
Die ARCHE NOAH Streuobstwiesen brauchen kräftige Förderung!

11 Die große Rübenverwirrung
Hinter zahllosen Namen verbirgt sich eine wunderbare botanische Vielfalt.

Bild: rankender Hopfen

16 Mehr Vielfalt, weniger Formulare!
EU-Saatgutrecht: ARCHE NOAH fragt die Betroffenen.

18 Udo, Geißbart und Hopfen
Ausdauernde Gemüsestauden haben viele Vorteile und schmecken hervorragend.

20 ARCHE NOAH in Brüssel
Unsere politische Überzeugungsarbeit in der Hauptstadt Europas

22 Unter freiem Himmel
Gemeinsam mit vielen Gärtner:innen finden wir die beste Freilandparadeiser-Zuchtlinie.

23 Wissen weitergeben
ARCHE NOAH Mentor:innen erhalten wertvolle Sorten in privaten Gärten.

Impressum: ARCHE NOAH – Das Magazin für Vielfalt, Oktober 2025
Medieninhaber und Herausgeber: ARCHE NOAH – Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt und ihre Entwicklung, Obere Straße 40, A-3553 Schiltern, Telefon: +43 (0)2734/8626, magazin@arche-noah.at, www.arche-noah.at, DVR: 0739936, ZVR: 907994719
Druck: Druckerei Janetschek GmbH, 3860 Heidenreichstein
Redaktion: Axel Grunt, Zoe Hackenberg (Verein ARCHE NOAH)
Layout: www.beast.at – Doris Steinböck, Anne Lange
Erscheinungsort: 3553 Schiltern, Verlagspostamt: 3550 Langenlois. Mit Unterstützung des BMLRT

Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

SPAR

Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens Druckerei Janetschek GmbH · UW-Nr. 637

Fotos: Vilda S/Shutterstock.com, Rupert Pessl, Sortenwerkstatt, Photofriend/Shutterstock.com

Illustration: BUND-Iengo, Obstsortendatenbank.at









Mehr Chancen für Umberger Saftapfel und Liezener Honigbirne!

Die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt könnte etliche Probleme der Landwirtschaft lindern. Jetzt soll sie zunehmend erschwert werden. Die mit dem neuen EU-Saatgutrecht verbundene Bürokratisierung droht zur massiven Belastung für kleine Betriebe zu werden – auch im Obstbau!

Manchmal läuft alles wie in einem schlechten Film. Dass die Interessen großer Agrar-Konzerne in Brüssel gut vertreten werden, ist ja nichts Neues. Wie eifrig aber derzeit die EU-Kommission sowie der Rat der EU-Landwirtschaftsminister:innen diesen Konzern-Interessen entgegenkommen, ist bemerkenswert!

Während beispielsweise die Risikobewertung für Neue Gentechnik abgeschafft werden soll, weil ja in diesem Bereich „alles kein Problem“ ist, möchte man beim EU-Saatgutrecht die Daumenschrauben der Bürokratie festziehen. Davon wären nicht bloß Ackerkulturen wie Getreide und Gemüse betroffen, sondern auch der Obstbau. Für viele kleine Betriebe könnten die neuen bürokratischen Hürden das Ende bedeuten.

In zwei großen Forschungsprojekten hat ARCHE NOAH die noch vorhandene Sortenvielfalt in Österreichs Obstsammlungen erhoben. Wir konnten zum Beispiel nachweisen, dass in diesen Sammlungen noch 1.478 Apfelsorten existieren. Mehr als drei Viertel davon gelten als akut existenzbedroht oder zumindest sehr gefährdet.

Bei dieser Vielfalt handelt es sich um einen großen Schatz. Nur zwei Beispiele: Rund 300.000 Menschen in Österreich leiden unter einer Apfelallergie. Alte, nicht hochgezüchtete Sorten könnten für sie besser verträglich sein als das Industrie-Obst. Oder der Klimawandel: Weil der Februar und der März ständig wärmer werden, werden Spätfröste im April zur immer größeren Gefahr. Spätblühende Sorten zu entdecken und deren wertvolle Eigenschaft in der Obstzüchtung zu verwenden, könnte eine Lösung darstellen.

Aber sogar die Abgabe seltener Obstsorten an Sammlungen würde durch das künftige Saatgutrecht verunmöglicht oder stark beschränkt werden, sollte die in Österreich derzeit noch geltende Regelung, dass pflanzengenetische Ressourcen frei weitergegeben werden dürfen, nicht auf EU-Ebene übernommen werden.

ARCHE NOAH kämpft auf zahlreichen Ebenen gegen die drohenden Verschlechterungen. Kulturpflanzenvielfalt und deren Potenziale benötigen rasche und konsequente Förderung! Auch Österreichs Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig sollte aktiver werden und sich im Rahmen der laufenden Verhandlungen im EU-Rat für Regeln einsetzen, die die Obst-Vielfalt und andere pflanzengenetische Ressourcen schützen und fördern, damit diese alten Sorten nicht für immer verdrängt werden! ❧



Foto: Rupert Pessl

Volker Plass
Geschäftsführung
ARCHE NOAH



Historische Sorten

Erbstücke im eigenen Garten

Was macht eine „alte Sorte“ aus? Ist es überhaupt möglich, dass eine Pflanze heute noch genauso aussieht und wächst wie vor Jahrzehnten? Die Antworten auf diese Fragen sind gar nicht so einfach.

Für den im Englischen verbreiteten Begriff „heirloom“ – also Erbstück – wird bei Pflanzensorten manchmal die Zeit vor 1950 als Kriterium genannt. Also Züchtungen vor der Verbreitung moderner Hybridsorten. Entscheidend ist aber weniger das Alter als das kulturelle Erbe: Diese Sorten wurden über Generationen von Gärtner:innen, Bäuer:innen und Gemeinschaften gepflegt, weiterentwickelt und weitergegeben.

Im Fokus stehen hier regionale Landsorten, Familiensorten oder Hofsorten, zu denen es oft keine offiziellen Beschreibungen gibt – und die sich im Lauf der Zeit verändert und an die jeweiligen Bedingungen angepasst haben. Selbst „alte“ Profi-Züchtungen mit Sortennamen und Veröffentlichungsjahr sind keine starren, unveränderlichen Einheiten. Durch Anbau und Selektion bleiben sie innerhalb bestimmter Merkmale stabil, verändern sich aber dennoch. Sie entwickeln sich. Deshalb lässt sich das Alter einer Sorte nie ganz genau bestimmen. Sicher ist nur: Jede Sorte erzählt eine Geschichte. Die alten Sorten? Die erzählen oft besonders spannende!

Schreiben wir Geschichte(n)!

Viele alte Gemüsesorten hatten und haben ihre Nische – und oft auch eine lokale kulturelle Bedeutung. Sie entstanden meist in Zeiten vorindustrieller Landwirtschaft und Verarbeitung, angepasst an regionale Märkte oder den Eigenbedarf.

Mit den Veränderungen am Saatgutmarkt, in der Landwirtschaft und im Handel sind viele dieser wertvollen Sorten verschwunden. Andere haben überlebt – dank Privatpersonen, bäuerlicher Weitergabe und engagierter Sammlungen. Bauen wir sie an! Essen wir sie! Erzählen und schreiben wir ihre Geschichten weiter!

Fotos: ARCHE NOAH, Rupert Pessl





Drei Geschichten alter Sorten aus dem ARCHE NOAH Samenarchiv



Der schöne ’Forellensalat‘

Der Name Forellensalat für rot gesprenkelte Salate taucht bereits vor rund 300 Jahren auf. Im ARCHE NOAH Archiv gibt es drei einander ähnelnde Linien, die alle von Frauen in Niederösterreich erhalten wurden – im Marchfeld, im Schmidatal und im Wiener Becken. Eine dieser Linien wurde lange in der Familie einer ehemaligen Pfarrersköchin in Pischelsdorf an der Leitha gepflegt und lässt sich mehr als 100 Jahre zurückverfolgen.

Diese geschmacklich hervorragenden, hübsch gesprenkelten Butterkopfsalate wurden traditionell im Herbst gepflanzt und im Frühjahr geerntet. Nicht zu verwechseln sind sie mit dem ’Forellenschluß‘, einer alten Handelssorte.

Interessant: Die Sorte ’Speckled‘, die unseren Forellensalaten sehr ähnlich ist, kam über die USA ins Samenarchiv. Vermutlich wurde sie einst von mennonitischen Auswander:innen aus Deutschland in die Vereinigten Staaten mitgenommen.

’Posthörnchen‘ und andere Knackerbsen

Zuckererbsen – Erbsen, bei denen die ganze Hülse gegessen wird – sind seit dem 16. Jahrhundert nachweisbar. Eine besonders saftige Variante sind die „Knackerbsen“ mit dicker Hülsenwand, die erst geerntet werden, wenn die süßen Samen in der Hülse bereits größer sind. Sie waren spätestens um 1900 in Frankreich bekannt, dürften dann aber weitgehend verschwunden sein.



Erst in den 1970er-Jahren gelang dem US-Züchter Calvin Lamborn mit der Sorte ’Sugar Snap‘ ein Revival. Es folgte unter anderem ’Sugar Rae‘, die heute fixer Bestandteil des ARCHE NOAH Sortiments ist. Im Samenarchiv finden sich aber auch seltene Schätze wie ’Quedlinburger Süße Dicke‘ aus der DDR und das bunt blühende ’Posthörnchen‘, eine Rarität aus der Zeit vor 1945. Beide Sorten stammen aus der Genbank des IPK Gatersleben und stehen auf der deutschen *Roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen.*

Vielfalt in Rübenform – die ’Stoppelrübe Lassnig‘

Stoppelrüben waren einst in vielen Regionen ein wichtiges Wintergemüse. Milchsauer vergoren werden sie zu lange haltbarem „Rübenkraut“, in der Tiroler Wildschönau wird unter dem Namen „Krautinger“ sogar Schnaps aus ihnen gebrannt.

Viele traditionelle Sorten wurden und werden bäuerlich weitervermehrt und an Standort und Verwendung angepasst – weniger an Vorstellungen optischer Einheitlichkeit. Ein besonders schönes Beispiel ist die ’Stoppelrübe Lassnig‘ aus dem Burgenland: gelb- oder weißfleischig, mit grüner oder violetter Schulter – bunt, vielfältig und ohne offiziellen Sortennamen. Sie wurde uns vor über 20 Jahren vom Erhalter Sigi Lassnig übergeben und zeigt eindrucksvoll, wie lebendig alte Sorten sein können. ❧



Fotos: ARCHE NOAH (1–3), Doris Steinböck (4)

„Erfunden" oder „gefunden"?

Wer bekommt ein Patent auf die Natur?







Stellen Sie sich vor, Ihre liebevoll und mit viel Aufwand gezüchtete Paradeisersorte gehört plötzlich nicht mehr Ihnen. Stattdessen wird Ihre Arbeit zu einer „Patentverletzung" erklärt!

„Sehr geehrte Züchterin, Ihre Sorte enthält ein genetisches Merkmal, das vom Unternehmen Vilmorin beim Europäischen Patentamt als Erfindung geschützt wurde. Sie verletzen damit unsere Rechte. Bitte stellen Sie Ihre Arbeit sofort ein oder zahlen Sie an uns Lizenzgebühren!"

Klingt absurd? Leider stammt diese Szene nicht aus einem Science-Fiction-Film. Züchter:innen stecken viel Liebe, Fachwissen und eine gute Portion Idealismus in ihre Sorten. Ihre Paradeiser sind widerstandsfähig, schmecken köstlich, wachsen mit möglichst wenig Chemie-Einsatz und erfreuen Gärtner:innen und Genießer:innen. Doch eines Tages flattert ein solcher Brief ins Haus – weil ein Konzern ein natürlich vorkommendes Merkmal der Pflanze als seine „Erfindung" beansprucht.

Patent auf Eigenschaft wilder Pflanzen

Im Mai 2025 hat das Europäische Patentamt (EPA) dem französischen Konzern Vilmorin ein Patent auf eine Eigenschaft erteilt, die Paradeiser widerstandfähig gegen das Tomato Brown Rugose Fruit Virus macht – auch bekannt als „Jordanvirus". Diese Resistenz ist keine technische, patentwürdige Erfindung. Ganz im Gegenteil, sie wurde durch konventionelle Züchtung erreicht. Die „erfundene" Eigenschaft stammt aus wilden Tomaten aus Peru und Chile. Kein technischer oder gentechnischer Eingriff. Keine Erfindung. Und dennoch: ein Patent!

ARCHE NOAH hat gemeinsam mit 42 Organisationen und Züchter:innen Einspruch eingelegt – direkt bei dem Europäischen Patentamt in Den Haag, begleitet von einer Demonstration mit meterhohen Tomatenskulpturen, Pflanzen und echtem Saatgut.

Unsere Botschaft: Saatgut ist Gemeingut!

ARCHE NOAH setzt sich für ein wesentliches Ziel ein: Saatgut muss ganz klar Gemeingut sein! Unser Saatgut ist das Ergebnis bäuerlicher Züchtung über Jahrtausende hinweg. Weder Pflanzen, noch Saatgut, noch bestimmte natürliche Eigenschaften dürfen patentiert werden! Patente sind mehr als ein symbolischer Streitfall. Sie gefährden die Existenz unabhängiger Züchtung, untergraben bäuerliche Rechte und blockieren Innovation.

Die Folge? Züchter:innen geben auf. Die Vielfalt verschwindet. Große Konzerne übernehmen die Kontrolle über unsere Ernährung. Patente auf Pflanzen bedrohen unsere Vielfalt, weil sie Züchter:innen den Zugang zu wichtigen Eigenschaften erschweren, sodass weniger Sorten gezüchtet werden und am Ende nur noch wenige Konzernsorten übrigbleiben.

Fotos: Rupert Pessl, Valérie Grimault (EPPO)



Das Europäische Patentamt (EPA) erteilt dem französischen Konzern Vilmorin ein Patent auf eine Eigenschaft, die Paradeiser widerstandfähig gegen das „Jordanvirus" macht. Tatsächlich ist diese Resistenz aber keine Erfindung. Die Eigenschaft wurde in wilden Tomaten gefunden: natürliches Vorkommen statt technischer Errungenschaft!
ARCHE NOAH fordert ein Verbot von Patenten auf Pflanzen, ihre natürlichen Eigenschaften und auf deren Saatgut.

Dabei ist das geltende europäische Recht eindeutig: Patente auf Pflanzensorten und auf konventionell gezüchtete Pflanzen sind verboten (Art. 53 b EPÜ). Doch das Europäische Patentamt nutzt rechtliche Schlupflöcher, um genau solche Patente dennoch zu erteilen – indem es Pflanzenmerkmale oder ganze Züchtungsergebnisse als „technische Erfindung" deklariert.

Auf dem Spiel steht die Zukunft unserer Lebensmittelproduktion. Es geht um das uralte bäuerliche Recht auf das eigene Saatgut. Es geht um die Frage, ob Vielfalt, bäuerliche Unabhängigkeit und biologische Widerstandsfähigkeit weiter frei existieren können. Tomaten sollen weiter gedeihen – auf unseren Feldern, in unseren Gärten – und als vielfältiger Genuss auf unseren Tellern landen. Ohne drohende Abmahnungen, ohne Konzernlizenzen, ohne Patente auf das Leben!

„Patente auf Pflanzen bedrohen unsere Vielfalt, weil sie Züchter:innen den Zugang zu wichtigen Eigenschaften erschweren, sodass weniger Sorten gezüchtet werden und am Ende nur noch wenige Konzernsorten übrigbleiben."

Dagmar Urban,
ARCHE NOAH Saatgutpolitik-Expertin



Keine Patente auf Paradeiser! ARCHE NOAH bekämpft Patente auf wertvolle Pflanzeneigenschaften – gemeinsam mit internationalen Partner:innen, vor dem Europäischen Patentamt in Den Haag.

Foto: Rupert Pessl, Oxfam Novib

Gemeinsam mit unseren internationalen Partnern fordert ARCHE NOAH:

1. **Schlupflöcher schließen:** Kein Patentschutz für zufällige Mutationen oder die Ergebnisse klassischer Züchtung!
2. **Produkte schützen:** Patente dürfen sich nicht bis zur Tomatensauce auf der Pizza erstrecken!
3. **Reichweite begrenzen:** Ein Patent auf gentechnische Verfahren darf nicht die gentechnikfreie Züchtung blockieren!

Die wilden Ahnen unseres Obstes

Über das ungenutzte Potenzial genetischer Vielfalt





Im Laufe der Kulturgeschichte der Obstgehölze hat sich unsere heutige Sortenvielfalt über Jahrtausende aus wilden, in der Natur vorkommenden Arten entwickelt. Aber auch heute gibt es sie noch, die wilden Verwandten unserer Kulturpflanzen, die in der wissenschaftlichen Community vor allem unter der Abkürzung CWR (Crop Wild Relatives) bekannt sind.

Im Zentrum des europäischen Forschungsprojektes „FruitDiv“, finanziert über das Programm „Horizon Europe“, steht die Erforschung, Nutzung und Erhaltung der wilden Verwandten der wichtigsten Kern- und Steinobstarten. ARCHE NOAH ist neben 25 weiteren Partnerorganisationen aus 14 europäischen Ländern mit dabei.

Was unbekannte Gene bewirken können

Die heutige Intensiv-Obstproduktion stützt sich in hohem Maße auf eine begrenzte Anzahl weniger Sorten. Diese sind vor allem auf hohen Ertrag, attraktives Aussehen, gute Transportfähigkeit und lange Haltbarkeit der Früchte ausgelegt. Wichtige Eigenschaften wie die Resistenz bzw. Toleranz gegenüber Krankheiten und Schädlingen wurden in der konventionellen Züchtung lange Zeit weniger beachtet.

Hier kommen die wilden Verwandten ins Spiel: Sie haben großes Potenzial als Quelle genetischer Vielfalt und bieten agronomische und ernährungsphysiologische Eigenschaften wie Schädlings- und Krankheitsresistenz, Trockentoleranz sowie Anpassungsfähigkeit an sich verändernde klimatische Bedingungen, die sich auf die Fruchtqualität und -produktion auswirken. Erste Ergebnisse von molekularbiologischen Analysen innerhalb des Projekts zeigen zum Beispiel, dass das Genom einer wilden Verwandten unserer Marille um ein Vielfaches größer ist als das der Kultur-Marille. Das lässt darauf schließen, dass sich in den Vorfahren unserer Kulturpflanzen viele bislang unbekannte Gene mit für die Züchtung möglicherweise interessanten Eigenschaften verbergen. Werden in den wilden Verwandten relevante genetisch verankerte Merkmale entdeckt, könnte man im nächsten Schritt diese in unsere Kultursorten einkreuzen.

Die Nutzung der genetischen Vielfalt ist von entscheidender Bedeutung für die Verbesserung von Kulturpflanzen, für die Gewährleistung nachhaltiger landwirtschaftlicher Praktiken mit reduziertem Pestizideinsatz, die Erfüllung der Anforderungen an die Ernährungssicherheit sowie gesunde Lebensmittel. Darüber hinaus sind Obstbäume aufgrund ihrer langen Lebensdauer und der derzeitigen Produktion, die nur von wenigen Sorten dominiert wird, besonders anfällig für die Auswirkungen klimatischer Veränderungen.

Welche Wildsorten gibt es in Österreich?

Auch in Österreich gibt es wildwachsende Obstgehölze, die eng mit unseren Kulturarten verwandt sind. Neben Bekanntem wie Vogelkirsche *(Prunus avium),* Schlehe *(Prunus spinosa),* Kirschpflaume *(Prunus cerasifera),* Holzapfel *(Malus sylvestris)* und Holzbirne *(Pyrus pyraster)* zählen dazu auch seltenere und weniger bekannte Arten wie Steinweichsel *(Prunus mahaleb)* und Schneebirne *(Pyrus nivalis)*.

Neben ihrem Potenzial für die Züchtung zukunftsfitter Obstsorten sind diese Wildobst-Arten besonders erhaltenswert. Abseits der wertvollen ökologischen Funktionen, die sie in unserer Umwelt erfüllen (Pollen für Wildbienen, Vogelfutter, Nistmöglichkeiten), gibt es für diese Pflanzen auch bei uns traditionelle Nutzungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten. Die reichen von Holzapfelessig, über Schlehenlikör bis hin zu Pfeifenrohren aus Steinweichseltrieben, deren Produktion in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts im Osten Österreichs boomte. Doch wie viele der Wildobstgehölze selbst, ist auch das Wissen um die traditionelle Nutzung vom Verschwinden bedroht. So soll im Rahmen des Projekts auch dieses Wissen gesammelt und vermittelt werden.

Sei es als genetische Ressource, als ökologisch wertvolles Landschaftselement oder als vielseitig verwendbare Nutzpflanzen: Die Erhaltung der wilden Verwandten unserer Obstgehölze ist in vielerlei Hinsicht wichtig und erstrebenswert. ❧







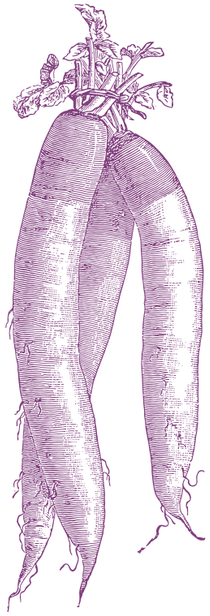




Wildwachsende Obstgehölze sind mit unseren Kulturarten eng verwandt Links: Holzapfel (Malus sylvestris) und Schlehe (Prunus spinosa). Rechts, von oben nach unten: Steinweichsel (Prunus mahaleb), Holzbirne (Pyrus pyraster), Vogelkirsche (Prunus avium), Kirschpflaume (Prunus cerasifera) und Schneebirne (Pyrus nivalis).

Fotos: Olexandr Panchenko/Shutterstock.com, ARCHE NOAH

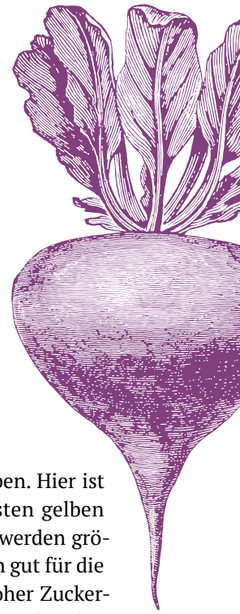
Fotos (Shutterstock.com): bykot photo, Simlinger, Emilio100, Orest Iyzhechka, Vikica



Saure Rübenzeit

Die große Rübenverwirrung

Rüben liegen wieder klar im Trend. Die Nachfrage nach Raritäten in der Gastronomie steigt, auch im Anbau bei Direktvermarkter:innen wächst die Beliebtheit. Doch ist Rübe gleich Rübe?



Eigentlich gibt es *die* Rübe gar nicht. Wenigstens nicht als eigene Pflanzenart. „Rübe" beschreibt in der Botanik eine zum Speicherorgan umgewandelte Wurzel. Hinter zahllosen Volksnamen verbergen sich dabei völlig unterschiedliche botanische Arten.

Von Roter Rübe bis Futterrübe: süß und geringelt

Am einfachsten identifizieren lassen sich die *Beta*-Rüben. Sie sind die Süßen unter den Rüben. Gemeinsam mit Mangold und Zuckerrübe gehören Beta-Rüben zu einer Artengruppe *(Beta vulgaris),* erkennbar an ihren Samen (eigentlich „Fruchtknäuel"). Typisch sind die konzentrischen Ringe im Inneren, die rot-weiß gebändert ausfallen können, wie bei der Sorte 'Di Chioggia'.

Man unterscheidet die Futterrübe (Burgunderrübe, Runkelrübe) von den Speiseformen (Rote Rübe). Die „Roten" gibt es in verschiedenen Fleischfarben. Hier ist ARCHE NOAH auf der Suche nach der besten gelben Roten Rübe, dazu aber später. Futterrüben werden größer als Rote Rüben, und auch sie eignen sich gut für die Küche. Gemeinsam ist diesen Rüben ein hoher Zuckergehalt, einige Landsorten bilden im 19. Jahrhundert den Ausgangspunkt für die Züchtung der Zuckerrübe.

Von Stoppelrübe bis Mairübe: Turbo-Rüben für die Nebensaison

Groß ist die Sortenvielfalt bei den *Brassica-rapa*-Rüben. Sie unterscheiden sich von den Beta-Rüben durch ihre rapsartigen Blüten, Schoten und Samen. Viele bäuerliche Sorten aus Europa wurden als „Stoppelrüben" nach der Getreideernte angebaut. Sie sind raschwüchsig, häufig weißfleischig oder gelblich mit violetter Schulter. Stoppelrüben eignen sich gut zum Fermentieren, beim



Durch eine Probe werden Färbung und Geschmack der Rübe untersucht.

Fotos: Rupert Pessl. Fotos Doppelseite 12–13: ARCHE NOAH, Doris Steinböck



Obst braucht dich!

Mein Weg zur ARCHE NOAH Obst-Patenschaft

1. Informieren

ARCHE NOAH Obst-Pat:innen sichern die Sortenvielfalt.
Eine Obstsorte überlebt nur als lebendiger Baum. Vor mehr als zwei Jahrzehnten hat sich ARCHE NOAH deshalb auf die Suche nach seltenen Obstsorten begeben, um das schleichende Sterben der landschaftsprägenden Apfel- oder Birnbäume aufzuhalten.

Die Vision einer ARCHE NOAH Obstsammlung war geboren. Tausende Äpfel, Birnen und Zwetschken haben wir inzwischen professionell bestimmt, Edelreiser genommen und diese auf Jungbäume veredelt. Heute blicken wir stolz auf unsere Obstsammlung mit zwölf Sortenerhaltungswiesen und rund eintausend Bäumen.

2. Anmelden

ARCHE NOAH Obst-Pat:innen machen Vielfalt möglich.
Unser Ziel ist es, Sorten lebendig zu halten. Als ARCHE NOAH Obst-Pat:in unterstützen Sie ARCHE NOAH bei dieser einzigartigen Arbeit mit monatlich 19 Euro. Unsere Streuobstwiesen brauchen kräftige Förderung, um sich gesund weiterzuentwickeln. Helfen Sie uns, diese Mammut-Aufgabe umzusetzen!

Infos und Anmeldung:

www.obstpatenschaft.at,
per Telefon:
+43 (0)2734 / 8626 oder
per E-Mail an:
mitgliederservice@
arche-noah.at

Vielen Dank

3. Beschenkt werden

ARCHE NOAH Obst-Pat:innen genießen die Vielfalt.
Mit Ihrem Dankeschön-Paket erhalten Sie:

- das ARCHE NOAH Magazin
- eine Saison-Eintrittskarte in den ARCHE NOAH Schaugarten
- Vergünstigungen bei Seminarbesuchen
- Vergünstigungen beim Saatgut- und Pflanzeneinkauf
- Kostenlose Obstsorten-Bestimmungen (3 Sorten/Jahr)
- Zugangsdaten zum Flanieren auf unseren Obstwiesen
- Auf Wunsch den Anhänger „ARCHE NOAH Obst-Pat:innen" aus Obstholz, hergestellt in der Holzwerkstatt des PSZ-Schiltern

Jetzt QR-Code scannen und anmelden: www.obstpatenschaft.at



Kohlrübe
'Laird's Victory'



Stoppelrübe
'Lassnig'



Kohlrübe
'Fischbacher'



Futterrübe
'Ungerndorfer Futterrübe'



Rote Rübe
'Tonda di Chioggia'



Kohlrübe
'Turin'



Mairübe
'Ulmer Ochsenhörner'

Kohlig, süßlich, scharf, geringelt, gebändert,
weißfleischig, rotschalig, flaschenförmig ...
... hinter dem Begriff „Rübe" verbirgt sich eine enorme Vielfalt.
Hier sehen Sie eine Auswahl der ca. 150 Sorten
und Herkünfte von Rüben aus dem
ARCHE NOAH Samenarchiv.



Rote Rübe
'Burpee's Golden'



Kohlrübe
'Tarko'



Futterrübe
'Katzelsdorfer Futterrübe'



Rote Rübe
'Blankoma'



Stoppelrübe
'Joggl Rübe'



Kohlrübe
'Domaći Kamenica'



Rote Rübe
'Bernstein'



Kohlrübe
'Kornackers Speiserübe'



Bevor die Rüben nach der Überwinterung ausgepflanzt werden, wird ihre Qualität sorgfältig geprüft.

Fotos: Rupert Pessl (1, 3), ARCHE NOAH (2, 4)

Zerkleinern und Einsalzen bildet sich viel Lake. „Saure Rüben“ waren bis vor 50 Jahren in vielen Bergregionen Österreichs geläufig und sind heute noch – selten – neben dem Sauerkraut im Kühlregal zu finden. Das Blattwerk kann als Rübenkraut verwendet werden.

Eine weitere Gruppe bilden die „Mairüben“. Diese farbenfrohe Gruppe für den Frühlingsanbau ist ebenfalls äußerst raschwüchsig. Ihre Vertreterinnen besitzen ein kompaktes, knackiges Fleisch und werden sehr jung geerntet. Die Sortenpalette wird komplettiert von Landsorten mit schwarzer Schale und von länglichen Rüben wie dem ’Bayrischen Rübchen‘ oder der Sorte ’Negro Azucarado‘.

Kohlrübe und Steckrübe: haltbar bis zum Überdruss

Brassica napus ist die dritte Gruppe der Rüben. Das Blatt ist meist mattgrün bis graugrün und ähnelt dem Raps, mit dem diese Gruppe eng verwandt ist. Die Sorten unterscheiden sich durch Schalenfarbe, Fleischfarbe und Form, einige sind sogar flaschenförmig mit langem Hals. Insgesamt ist die Sortenvielfalt weniger ausgeprägt als bei den Stoppel- oder Mairüben. Es gibt deutliche Unterschiede im Geschmack (kohlig, süßlich, scharf). Davon hängt auch ab, ob sich eine Sorte eher roh oder gekocht für den Genuss eignet.

Die Kohlrübe wächst langsam, dafür erreicht sie eine stattliche Größe. Sie enthält weniger Wasser, sodass sie sich lange lagern lässt. Im Frühjahr ist sie oft das allerletzte Gemüse im Vorratskeller. In der Hungersnot des „Steckrübenwinters“ 1916/17 war sie das Lebensmittel, das die Menschen in jeder denkbaren Zubereitung retteten: Steckrübensuppe, -koteletts, -pudding, -marmelade und sogar Steckrübenbrot.

Ein roter Teppich für gelbe Rüben

Heute brauchen Rübenbäuer:innen vor allem Experimentierfreude. Im vorhandenen Pool an Sorten müssen sie jene finden, die im Hobbybereich gut gedeihen, aber auch die professionellen Ansprüche eines Gemüsebaubetriebs erfüllen.

ARCHE NOAH rollt nun den gelben Sorten den roten Teppich aus: Gemeinsam mit engagierten Bäuer:innen bündeln wir das Wissen um die Sortenvielfalt. Geschmacklich ist die Gelbe oft milder als die Rote Rübe, deshalb – und auch wegen ihrer Farbe – wird sie gerne angebaut und nachgefragt.

Projekt Samen.Träger

ARCHE NOAH hat über mehrere Jahre gemeinsam mit Rübenbäuer:innen vorhandene Sorten gesichtet. Im Rahmen des Projekts „Samen.Träger“, unterstützt durch Bund und EU, wurden Rüben angebaut, verglichen und systematisch verkostet. Auf Grundlage der erhobenen Daten wurden die besten Sorten gekreuzt. Das Ziel: eine gesunde und wüchsige gelbe Sorte.

Besonderheit: frühe, kleine Mairübchen

Auch bei einer anderen Art wächst das Interesse: bei der Mairübe. Optisch nahe am Radieschen, geschmacklich stark unterschiedlich. Die Mairübe bietet vielfältige Möglichkeiten in der Küche, gebraten, geröstet, als Suppe oder Salat.

Gemeinsam mit Gemüsebaubetrieben macht sich ARCHE NOAH daran, die Mairübchen-Vielfalt aus aller Welt kennenzulernen. Das Ziel: neue Sorten, angepasst an den regionalen Bio-Anbau. Unter den wenigen samenfesten Bio-Sorten neigen viele dazu, sehr schnell große Rüben auszubilden. In der Direktvermarktung sind aber gerade die kleinen, zarten Rübchen interessant.

ARCHE NOAH will wieder mehr Rübenvielfalt auf die Teller bringen. Dafür brauchen wir Sorten, die im Bio-Anbau gut funktionieren. Gemeinsam mit Betrieben arbeiten wir daran, diese Sorten zu entwickeln.

Alles Rübe!



Viele Rüben, noch viel mehr Namen

Beta vulgaris
Beta-Rübe, Bete, Rohne, Rauna, Randig, Salat-Rübe, Mangold-Rübe, Futterrübe, Runkelrübe, Burgunderrübe, Zuckerrübe

Brassica rapa
Stoppelrübe, Halmrübe, Hoimruam, Mairübe, Herbstrübe, Speiserübe, Wasserrübe, Krautrübe, Weiße Rübe, Räbe, und auch Navets [franz.], Turnip [eng.] oder Nabo [span.]

Brassica napus
Kohlrübe, Steckrübe, Wruke, Schmalzrübe, Bodenrübe, Tuschn/Duschn (in Salzburg), dazu Rutabaga (USA), Swede (UK), Neeps (Schottland)

Übrigens: Die „Gelbe Rübe“ aus dem Supermarkt ist gar keine Rübe, sondern bloß eine Karotte in gelbem Gewand. Und mit „Rüebli“ wird im Schweizerischen ebenfalls die Karotte gemeint. Womit sich das Labyrinth der Verwirrung in eine neue Richtung öffnet! ❧

Bild links: Rot, gelb und weiß! ARCHE NOAH entwickelt neue gelbe Rote-Rüben-Sorten.
Bild Mitte: Rote Rübe ’Tonda di Chioggia‘ (Beta vulgaris), Stoppelrübe ’Lassnig‘ (Brassica rapa) und Kohlrübe ’Merrick‘ (Brassica napus)
Bild rechts: Zart und knackig: Auch die Mairüben zeigen bunte Farben.







Verwaltungshürden statt Vielfalt

Mehr Vielfalt, weniger Formulare!



Das Stichwort lautet „eigentlich“. „Eigentlich“ will die EU-Kommission kleine Betriebe entlasten. Doch mit dem neuen Gesetz für Saatgut und Pflanzgut droht das Gegenteil: Statt weniger Bürokratie könnte es bald mehr Vorschriften und mehr Formulare geben – und am Ende weniger Vielfalt auf unseren Feldern. Wir haben die Betroffenen befragt.

Fotos: Sortenwerkstatt (1, 3), Hans-Joachim Bannier (2)

Gerade die Kleinen trifft es am härtesten: winzige Betriebe, die jedes Jahr hunderte seltene Sorten anbauen – Tomaten, Bohnen, alte Apfelsorten. Mit Leidenschaft und oft wenig Geld halten sie die Sortenvielfalt am Leben. ARCHE NOAH hat die betroffenen Betriebe aus ganz Europa zum neuen EU-Saatgutrecht befragt. Die Züchter:innen in unserer Umfrage betonen, wie wichtig klare Regeln sind. Aber so, wie der Verhandlungsentwurf des Gesetzes gerade aussieht, bleiben echte Vielfalt und fairer Wettbewerb auf der Strecke.

Würde der Vorschlag der EU-Kommission umgesetzt, würde ein Drittel der befragten Betriebe ihr Angebot einschränken, manche sogar ganz aufgeben. Der Entwurf gilt für alle professionellen Betreiber und schreibt jedem kleinen Unternehmen dieselben Industrie-Auflagen vor wie großen Saatgut-Konzernen: teure, externe Labortests auf Keimfähigkeit, Sortenreinheit und Pflanzengesundheit sowie eine lückenlose Dokumentation aller Saatgut-Partien. Das überfordert Kleinstbetriebe finanziell und organisatorisch und verdrängt damit die Vielfalt vom Markt.

„Wenn ein Hof mit nur drei Mitarbeiter:innen denselben Aufwand betreiben muss wie ein globaler Konzern, dann ist das keine Vereinfachung. Vielfaltsbetriebe werden per Gesetz aus dem Geschäft gedrängt“, so Paul Grabenberger, Saatgutrechts-Experte bei ARCHE NOAH. Die geplanten Vorschriften zu Rückverfolgbarkeit, zur Trennung von Anbauflächen und zu kostspieligen Tests treffen kleine Höfe mit voller Wucht – und wurden in der Folgenabschätzung der EU-Kommission ignoriert.

„Wenn wir künftig wegen jedes verschickten Edelreises umfangreiche bürokratische Pflichten auferlegt bekommen, werden wir den Reiserversand nicht mehr leisten können – oder die Reiser werden so teuer, dass kaum noch jemand bestellt“, beschreibt Hans-Joachim Bannier vom Obst-Arboretum Olderdissen im deutschen Bielefeld die Situation: „Die neuen Bestimmungen wären ein Todesstoß für die Vielfalt!“



„Vermehrung und Weitergabe von Saatgut sind bäuerliche Ur-Rechte. “

Katharina Soos, von der oststeirischen „Sortenwerkstatt“



„Die neuen Bestimmungen wären ein Todesstoß für die Vielfalt!“

Hans-Joachim Bannier vom Obst-Arboretum Olderdissen

Bäuerliche Ur-Rechte bedroht

Sogar die Weitergabe von Saatgut ausschließlich für die Erhaltung alter Sorten – etwa bei Saatgutfesten oder in Saatgut-Bibliotheken – könnte künftig verboten sein. Dabei ist genau dieser Austausch wichtig, um seltene Sorten am Leben zu halten. Ohne ihn droht der Verlust von genetischer Vielfalt, kulinarischer Kultur – und ein Stück bäuerlicher Freiheit: „Vermehrung und Weitergabe von Saatgut sind bäuerliche Ur-Rechte. Es wurden immer die geschmacklich besten und schönsten Exemplare selektiert. Welchen Sinn hat es für uns, zwei Felder von einer Sorte anzubauen – eines für die Vermehrung und eines zur Ernährung –, nur um gesetzliche Anforderungen zu erfüllen, die eigentlich an die Industrie gerichtet sind?“, fragt Katharina Soos von der oststeirischen „Sortenwerkstatt“.

Deshalb ist jetzt ein Saatgutrecht nötig, das die Vielfalt fördert: Kleine Anbieter und nicht-kommerzielle Initiativen müssen raus aus der Bürokratiefalle! Der Austausch zur Erhaltung von Vielfalt muss geschützt werden. Vielfalt braucht Luft zum Atmen – und keine Formulare!

Die Ergebnisse unserer Umfrage zum EU-Saatgutgesetz:

30 % der Betriebe würden ihr Angebot an Arten oder Sorten reduzieren. 13 % müssten ihre Tätigkeit beenden. Neue Labortests könnten 30.000 Euro pro Jahr kosten.
Die vollständigen Ergebnisse finden Sie hier: **www.arche-noah.at/umfrage**





Salomonssiegel

Udo, Geißbart, Hopfen

Die anderen Spargel

Spargel! Glücklich ist, wer ein sonniges, gut angelegtes Beet im Garten hat. Spargel ist allerdings in der Anlage und Pflege aufwendig. Hier verraten wir, welche Pflanzen sich mit einem weniger idealen Standort zufriedengeben, ähnlich zubereitet werden und für Sie kulinarische Entdeckungen sein könnten.



Udo-Triebspitzen



Funkien-Triebe

Ausdauernde Gemüsestauden haben viele Vorteile und zählen zu den sogenannten Permaveggies, also den „Permanent Vegetables". Sind sie einmal etabliert, brauchen sie kaum mehr Pflege und können im Frühjahr schneller durchstarten als Gemüsearten, die sich nach der Aussaat erst entwickeln. Häufig können wir sie über mehrere Jahre nutzen und viele sind zudem eine Zierde im Garten. Spätfröste, Starkregen und Trockenperioden stecken sie leichter weg und können sich oft besser erholen als einjährige Pflanzen. Zudem fördert ihre ganzjährige Durchwurzelung das Bodenleben und den Humusaufbau.

Wald-Geißbart

Eine heimische Pflanze, die in der Natur ein sehr spezifisches Umfeld benötigt. Der Wald-Geißbart *(Aruncus dioicus)* wächst gerne an halbschattigen Hängen oder entlang von fließendem Gewässer. Mit seinem Wurzelsystem sorgt er für die Stabilisierung von steilen Böschungen.

Dieses köstliche Frühlingsgemüse eignet sich besonders für halbschattige, feuchtere Gartenecken. Eine Wildsammlung ist aus Naturschutzgründen verboten! Empfehlenswert ist der asiatische *Aruncus dioicus* var. *Kamtschaticus*. Er wächst üppig und bringt wegen seiner stärkeren Stängel auch eine reiche Ernte. Geerntet werden junge Triebe, bevor sich die Blätter vollends geöffnet haben. Kurz blanchiert und dann gedünstet sind sie ein Geschmackserlebnis. Der zweite Austrieb sollte dann belassen werden. So kann er den Halbschattenbereich im Frühsommer mit seiner weißen Blüte zum Leuchten bringen.

Udo

Aralien sind hauptsachlich in den Tropen zuhause, Efeu ist der einzige bei uns heimische Vertreter. In Ostasien werden einige Aralien als Gemüse geschätzt. Udo *(Aralia cordata)* ist eine imposante Staude, die Halbschatten und Hitze gut verträgt. In Asien werden die jungen Triebe gebleicht. Blätter und Stängel werden dabei knackig, Bitterstoffe und starke Aromen abgeschwächt. Bei der üblichen Anbaumethode in Japan („udo muro") werden, ähnlich wie bei Chicorée, die ausgegrabenen Stauden in Erdkellern angetrieben, um möglichst lange knackige Stängel zu bekommen. Im Garten kann im Frühling ein großer umgedrehter Tontopf auf die austreibende Pflanze gestellt werden. Je nach Witterung kann dann nach etwa zwei Wochen die fernöstliche Köstlichkeit geerntet werden.

Ob Salomonssiegel (Bild oben), Udo (Bild Mitte) oder Funkien-Triebe (Bild unten), die Natur bietet Alternativen zum Spargel.
Bilder rechts: ARCHE NOAH Mitarbeiterin Mara Müller pflegt ihre Udo-Staude. Darunter ein traditionelles Risotto con Bruscandoli. Mahlzeit!

Fotos: Jiang Hongyan/Shutterstock.com, aomas/Shutterstock.com, ARCHE NOAH



Fotos: Rupert Pessl, Alessandra Dorigato

Hopfen

Hopfen *(Humulus lupulus)* ist eine klassische Auwaldpflanze. Wir kennen hauptsächlich die weiblichen Dolden, die beim Bierbrauen oder als Tee verwendet werden. Im Garten liebt Hopfen einen sonnigen bis halbschattigen Platz mit Rank-Möglichkeit. An Zäunen bildet er im Sommer schnell einen Sichtschutz und kann bequem geerntet werden.

In Norditalien gehören *Bruscandoli,* die jungen Triebspitzen des Hopfens, zu vielen traditionellen Frühjahrsgerichten. Sie gelten als belebend und verdauungsfördernd. Die Triebspitzen werden sowohl in Bodennähe als auch in größerer Höhe geerntet – nur die oberste Spitze und maximal noch das erste nicht ganz geöffnete Blatt. Danach ist der Stängel schon mit borstigen Haaren besetzt. Ein kurzes Blanchieren entfernt die Bitterstoffe. Danach können die Hopfensprossen weiterverarbeitet werden. Zum Beispiel zu „Risotto ai Bruscandoli".

Salomonssiegel-Arten

Salomonssiegel *(Polygonatum spp.)* ist eine Staude für den trockenen Schattenplatz im Garten. Genutzt werden die jungen Triebe, bevor die Blätter auffächern. Grundsätzlich eignen sich alle Arten für den Teller, aber natürlich geben größer wachsende Arten wie *Polygonatum biflorum* mehr Ernte. Der Gärtner und Autor Wolfram Franke empfiehlt die Unterpflanzung mit Waldmeister. Die tropfenförmigen Blüten des Salomonssiegels harmonieren mit den weißen Sternchen des Waldmeisters. Eine schöne Kombination in schattigen Bereichen.

Funkien-Arten

Funkien *(Hosta spp.)* sind als Zierpflanzen mit ihrer unglaublichen Vielfalt von Farben und Strukturen der Blätter beliebt, sie bringen schattige Stellen im Garten zum Strahlen. Weniger bekannt ist, dass sie in Japan als beliebtes Gemüse auch im Supermarkt zu bekommen sind. Vor allem die noch eingerollten Austriebe, aber auch die Blütenknospen können angebraten oder in Teig ausgebacken werden. Philipp Franz von Siebold, einer der ersten Japan-Reisenden, brachte viele Pflanzen nach Europa. Der Botanische Garten Wien hat jedenfalls eine bedeutende Sammlung, auch die nach Siebold benannte *Hosta sieboldiana,* die Blaublattfunkie, in Japan eine der meistgenutzten Arten für die Küche. ❧



Kurse für Permaveggies

Originelles, permanentes Frühlingsgemüse mit wenig Pflegeaufwand? Mehrjährige Sprossgemüse-Stauden können unsere Küche bereichern.
Aber auch gestalterisch sind sie im Garten wertvoll.
Einige ARCHE NOAH Kurse beschäftigen sich mit mehrjährigen bzw. permanenten essbaren Pflanzen im Garten.
Erfahren Sie mehr – z. B. im Online-Kurs „Waldgartenpraxis und Permaveggies"!

Jetzt QR-Code scannen und anmelden!
www.arche-noah.at/permaveggies



Mit Leidenschaft für die Saatgutvielfalt

ARCHE NOAH in Brüssel

ARCHE NOAH Politik-Zuwachs Paul Grabenberger über unsere politische Überzeugungsarbeit und wie er sich für unsere Forderungen in der Hauptstadt Europas einsetzt.

Du wohnst seit 2021 in Brüssel. Wie kam es dazu und wie lebt es sich im politischen Zentrum Europas?
Der Weg nach Brüssel hat sich über das Europäische Forum Alpbach eröffnet – dort habe ich Menschen kennengelernt, die im Europäischen Parlament arbeiten. Ich habe mich für ein Praktikum beworben und einen der begehrten Plätze bekommen.

Seitdem bin ich fasziniert davon, in einem so vielfältigen, mehrsprachigen und hochpolitischen Umfeld zu arbeiten. Hier treffen Menschen aus allen Ecken Europas mit ganz unterschiedlichen Hintergründen und Perspektiven aufeinander. Das macht die Arbeit nicht nur spannend, sondern auch unglaublich lehrreich.

Wie schätzt du den Einfluss von NGOs auf die politischen Prozesse der EU ein?
Zivilgesellschaftliche Organisationen wie ARCHE NOAH spielen eine enorm wichtige Rolle – gerade als Gegengewicht zu Industrie-Interessen. Gleichzeitig spürt man deutlich, wie viel stärker wirtschaftliche Akteure finanziell und strukturell aufgestellt sind. Da können NGOs oft nicht mithalten. Was hilft: gute Netzwerke, gegenseitige Unterstützung und strategische Allianzen sowie der Mut, unbequem zu sein. Gerade in Brüssel braucht es diese Stimmen, die aus der Praxis sprechen und nicht von Profitinteressen getrieben sind!

Wo siehst du aktuell die größte Herausforderung in der EU-Saatgutpolitik?
Die größte Herausforderung ist aus meiner Sicht: Wie machen wir politischen Entscheidungsträger:innen klar, dass Biodiversität kein „Nice to have“ ist, sondern unsere Lebensversicherung gegen die Klimakrise?

Saatgutvielfalt ist Notwendigkeit, keine Nostalgie. Schon heute verursachen extreme Wetterereignisse wie Dürreperioden jährlich Schäden von bis zu 35 Milliarden Euro in der EU. Prognosen zeigen, dass sich diese Schäden bis 2050 auf über 57 Milliarden Euro pro Jahr erhöhen könnten – das ist fast doppelt so viel wie der gesamte österreichische Agrarhaushalt. Die Landwirtschaft wird immer verwundbarer. Deshalb brauchen wir dringend Sorten, die resilient gegen Extremwetter sind. Die Natur hat dafür bereits Lösungen – wir müssen sie nur wieder nutzen und skalieren.

Unsere Anliegen und deren Wichtigkeit verlangen oft Detailwissen und auch ausführliche Erklärungen. Wie gehst du damit um? Wie schaffst du es, deine Gesprächspartner:innen zu überzeugen?
Unsere Themen sind oft technisch und komplex – das stimmt. Aber hinter jedem Paragraphen und jeder politischen Forderung steht bei ARCHE NOAH eine konkrete Geschichte – und das ist unsere Stärke! Ich arbeite für eine Organisation, in der nicht das Lobbying-Papier im Mittelpunkt steht, sondern die Leidenschaft von Bäuer:innen, Gärtner:innen und Züchter:innen.
Dieser Bezug zur Praxis hilft. Ich erzähle von Menschen, die alte Sorten erhalten, Saatgut weitergeben oder Sorten entwickeln. Ich zeige, was auf dem Spiel steht – aber auch, was möglich ist.

Ich glaube, politisches Überzeugen funktioniert am besten, wenn man die Ebene wechselt: weg von der rein technischen Debatte, hin zu Bildern, zu interessanten Geschichten, zu dem, was die Menschen emotional berührt! Ich merke oft: Wenn ich mit Begeisterung erzähle, warum Vielfalt auf dem Acker uns allen nützt, dann springt der Funke über.

„In Brüssel überzeugen Stimmen mit praktischer Erfahrung, die nicht von Profitinteressen getrieben sind.“
Paul Grabenberger
ARCHE NOAH

Wie sieht ein typischer Tag in deinem Beruf aus?
Den ganz normalen Arbeitstag gibt es bei mir nicht – jeder Tag ist anders. Meistens beginnt er mit einem Kaffee und einem Blick in die Nachrichten. Dann geht’s ans E-Mails abarbeiten, Gespräche mit Parlamentarier:innen führen, auf Veranstaltungen netzwerken, Strategien entwickeln oder politische Handlungsspielräume analysieren. Was ich besonders mag: der ständige Wechsel zwischen analytischer Arbeit, kreativen Ideen und ganz konkretem Tun.

Welche Berührungspunkte hast du mit der Landwirtschaft?
Ich komme aus Gaspoltshofen, einem kleinen Ort in Oberösterreich. Landwirtschaft war immer ein selbstverständlicher Teil meines Lebens. Meine beiden Großeltern, aber auch Tanten und Onkel, waren in der Landwirtschaft tätig – da ging es ums Käsemachen, Erdäpfelsetzen oder Schweine füttern. Als Kind saß ich oft begeistert auf dem Traktor und habe es geliebt, einfach die Natur zu beobachten. Geprägt hat mich auch meine Mutter, die als Natur- und Landschaftsführerin gearbeitet hat – durch sie habe ich früh gelernt, wie vielfältig und wertvoll unsere heimische Natur ist. Für mich war Landwirtschaft nie nur „Arbeit“, sondern auch unsere Kultur und Verantwortung. Sie ist das Fundament jeder Gesellschaft und im Zentrum davon steht: das Saatgut. Es ist der Anfang von allem. ❧

Foto: ARCHE NOAH



Wir danken SPAR für die Unterstützung unserer Arbeit.



Gemeinsam die besten Freiland-Paradeiser finden!

Unter freiem Himmel

Züchtung braucht langen Atem. Die „Arbeitsgruppe Bauernparadeiser“ hat drei interessante Zuchtlinien entwickelt – und sucht in einem Mitmach-Projekt Menschen, die diese neuen Saucen-Paradeiser im Freiland testen. Das Ziel: Die beste Linie für die Sortenanmeldung zu finden.

Die „Arbeitsgruppe Bauernparadeiser“ existiert schon seit 16 Jahren. Ihre Mitglieder beweisen jenen langen Atem, den es in der Züchtung braucht: Jedes Jahr säen die Betriebe Saatgut aus, das sie im Vorjahr gewonnen haben. Jedes Jahr beobachten sie, wie die gewünschten Merkmale stabiler und die Zuchtlinien einheitlicher werden. Solche fortgeschrittenen Zuchtlinien werden schließlich auf mehrere Betriebe mit unterschiedlichsten Standortbedingungen verteilt. Denn erst wenn sich eine Linie an verschiedenen Orten bewährt, können wir Saatgut allgemein verfügbar machen und auch in den Verkauf bringen.

Jetzt wollen wir es genau wissen

Die Arbeitsgemeinschaft Bauernparadeiser hat drei Zuchtlinien von Freiland-Paradeisern entwickelt, die sich besonders gut für Saucen eignen. Jetzt geht es ans Testen: Welche Zuchtlinie schmeckt am besten? Wie wachsen diese Paradeiser in verschiedenen Gärten? Bewähren sie sich in Höhenlagen? Oder sogar in Gärten ohne Bewässerung? Und selbstverständlich müssen die neuen Linien resistent sein gegen die häufigsten Krankheiten, die Paradeiser befallen können.



Anmelden und Mitmachen!

Paradeiser testen!

ARCHE NOAH startet 2026 ein Mitmach-Projekt für Menschen, die bereits Erfahrung mit dem Paradeiser-Anbau und ausreichend Platz im Garten haben.

- **Achtung:** Für den gesamten Versuch brauchen Sie eine Freiland-Beetfläche (NICHT überdacht) für 10 bis 15 Paradeiser-Pflanzen bei einem Pflanzabstand von 1 × 0,5 Metern.
- Teilnehmer:innen bekommen Anfang 2026 Saatgut von drei Zuchtlinien und zwei Vergleichssorten zugeschickt.
- In einer App werden die Beobachtungen per Handy dokumentiert.
- ARCHE NOAH stellt regelmäßig Informationen zur Verfügung: zu Anbau, Pflanzung und Pflege der Paradeiser und natürlich Hilfestellungen zur Nutzung der App.

Mehr Infos: www.arche-noah.at/unterfreiemhimmel

Du bist Paradeiser-Profi und hast genug Platz im Garten?
Mach mit und starte mit Saatgut aus dem Projekt: Jetzt QR-Code scannen und anmelden!

Fotos: Rupert Pessl



Arche Noah Mentor:innen

Wissen weitergeben

Fotos: ARCHE NOAH

Um traditionelle Sorten lebendig zu halten, sind viele Gärtner:innen nötig, die sie immer wieder anpflanzen. Aus diesem Grund erprobt, pflegt und vermehrt ARCHE NOAH seit vielen Jahren gemeinsam mit dem Netzwerk der ARCHE NOAH Erhalter:innen gefährdete Sorten in privaten Gärten.

Durch Fürsorge und Begeisterung, mit Erfahrung und Freude, kann die Vielfalt wirksam in den Regionen erhalten, an die örtlichen Bedingungen angepasst und verbreitet werden. Einige gärtnerisch besonders erfahrene ARCHE NOAH Erhalter:innen agieren deshalb als ehrenamtliche Mentor:innen. Sie repräsentieren ARCHE NOAH und sind Anlaufstellen für Sorten- und Erhaltungsfragen. So werden Neulinge und Interessierte auf regionaler Ebene unterstützt.

Expert:innen auf lokaler Ebene

Eine von ihnen ist Gerlinde Hochreiter im Bezirk Perg in Oberösterreich. Als Mentorin organisiert sie regelmäßige Treffen oder betreibt Infostände auf dem Pflanzenmarkt in Ried im Innkreis. Gerlinde vermehrt in ihrem Garten viele Sorten. Richtig ans Herz gewachsen ist ihr die Brokkoli-Sorte ’Trst‘ eine wüchsige Sorte, die das Jahr über bis zum Frost beerntet werden kann.

In Baden-Württemberg produziert Mechthild Hubl Saatgut und teilt als Mentorin ihr Wissen, zum Beispiel bei Paradeiser-Verkostungen. „Das Interesse ist da! Die Menschen haben den Wert von samenfestem, nachbaufähigem Saatgut erkannt und kaufen in weiterer Folge Saatgut bei entsprechenden Anbieter:innen und nicht mehr im Großmarkt.“



Gerlinde Hochreiter mit ihrem Brokkoli ’Trst‘

Für jeden Geschmack die richtige Sorte

So unterschiedlich der menschliche Geschmack, so unterschiedlich sind auch die Sorten. Geschmäcker können auch mit besonderen Erinnerungen verbunden sein. Ursprünglich aus Ungarn stammend ist Maria Reisinger-Voit heute im deutschen „Heilbronner Land“ als ARCHE NOAH Mentorin tätig. Sie freut sich besonders über die ungarische gelbe Paprikasorte ’Bogyiszloi Erös‘, die sie aus dem ARCHE NOAH Samenarchiv erhalten hat. Ein Geschmack, den sie aus ihrer Kindheit wiedererkannt hat. Als Mentorin mobilisiert Maria Gartenbauvereine in Süddeutschland, damit diese die Erhaltungsarbeit durch Vermehrungskurse bekannt machen. In ihrer eigenen Vermehrungsarbeit sind ihre Schwerpunkte Paradeiser, Zwiebel, Mais und Bohnen.

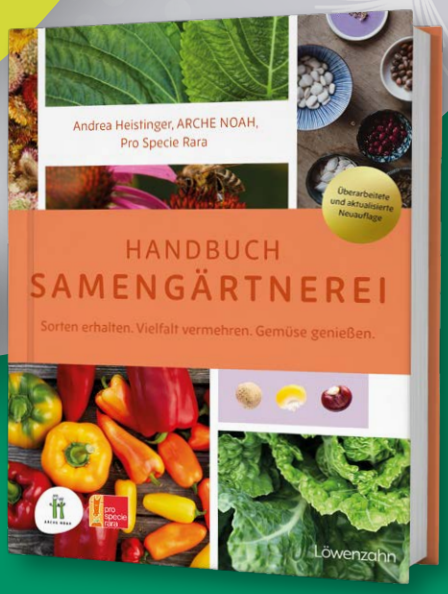
Als erfahrene Sortenerhalter:innen sind die ARCHE NOAH Mentor:innen wichtige regionale Vertreterinnen des ARCHE NOAH Erhalter:innen-Netzwerks und verbreiten ihr wertvolles Wissen auf unterschiedlichen Wegen.

ARCHE NOAH

ARCHE NOAH Weihnachtsgeschenke

Schön. Nützlich. Sinnvoll.





Saatgutbox Nr. 1
Bewährtes Saatgut aus unserer „Hausgarten-Linie“ – der ideale Einstieg in das neue Gartenjahr, auch für Anfänger:innen

10 Samenpäckchen / 34,90 €

Saatgutbox Nr. 2
Seltene Kostbarkeiten aus unserem Archiv – für erfahrene Gärtner:innen, die gerne Neues und auch Seltenes ausprobieren.

7 Samenpäckchen / 34,90 €

Handbuch Samengärtnerei
Das ideale Weihnachtsgeschenk für alle Profis und Anfänger:innen, die sich in das Abenteuer der Samengärtnerei stürzen wollen.

ca. 480 Seiten / 59,90 €

Jetzt bestellen: shop.arche-noah.at/Weihnachten